

İşe ve aş aşıure bereketi

Bu hafta yıllardır hayalini kurduğum ofsim ve atölyeme kavuştum. Yıllardır metruk bir halde duran Simotas binasını Kuzguncuk halkıyla birlikte yeniledik. Buranın yemek tutkunlarına açık, imcece usulü çalışan bir mekân olmasını istedik. Açılsı da aşüre kaynatarak kutladık



Simotas, Kuzguncuk'un 30 senedir ışığı yanmayan ve suyu akmayan bir binasıydı. Geçen bayram içinden iki kamyon çöp ve bir sürü başka şey çıkardık. Hatta bu esnada pirelendim. Ama tüm mahalleli buranın tekrardan canlanmasını gönülden istedi. Beş yıldır biriktirdiğim tüm paramı harcadım. Kredi kartı limitlerimi ilk kez zorladım. Nihayet, 1923'te mimar Simotas tarafından yapılmış bu eşsiz güzellikteki binanın ışıkları yanmaya ve duvarlarının soğduğu kırılmaya başladı.

Asıl iş bundan sonra; burayı mahalleye fayda sağlar hale getirmekte. Bunun için elbirliğiyle çalışacağız. Benim hayalim yemek yapmayı sevenleri kendilerini ait hissettikleri, Türk mutfak kültürüne sahip çıkanların imcece usulü yiyecek yapabileceği, çocuklarına yüzyıllardır uygulanan doğal saklama teknikleriyle ürünlerini yedirmek isteyenlerin yaz ve kış hazırlıkları yaptıkları bir mekân haline gelmesi.



Unutulmaya yüz tutmuş malzemelerimizin güncel tabaklarda görenlerin tadanların aklını başından alması.

Tüm yemek yazarları ve bloggerların, takipçileriyle buluşup yemekler yapmaları da mümkün olacak. Bu mekân parasını başka şekillerde kazanmalarına rağmen bu duyguları paylaşımların toplanabileceği bir çatı olmak hedefinde. Tabii ki destek olmak isteyecek tüm

firmalara da kapıları sonuna kadar açık.

KAZAN KAYNATAN KUTLAMA

Yeni yuvam ve içinde yapmak istediklerimizle ilgili ilkerki günlerde daha fazla bilgi vereceğim. Bu güzel günü kutlamak ve bereketini arttırmak için geçen hafta ilk olarak aşüre kaynattık mutfağımızda. Kazanın başında karıştırırken bu aşın Kuzguncuk'u ne kadar iyi anlattığımı fark ettim. Her malzeme hem benliğini koruyor hem de birbirlerine lezzet veriyor. Gözü doyuruyor, enerji veriyor ama baymıyor. Karınımı da doyurduğunuz için kolay acıkmıyorsunuz. İnsana iddiasız bir tecrübe yaşıyor. Parklıklar ve zıtlıklarla çok güzel bir birliktelik yaşanabileceğinin simgesi. Tabii ki aşurenin ilk yapıldığı geçen yüzyıl başındaki kültür çeşitliliği yok artık. 41 çeşitten üretilen aşüre de artık 12-13 malzemeyle yapılıyor.



SAKIZDAN ELMAYA TAM 51 ÇEŞİT MALZEME

Aşurenin en önemli özelliği malzeme çeşitliliği. Onu özel kılan da bu tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirleriyle karışıp özel bir hal alması. Siz siz olun, aşurenin en makbulünün 41 çeşit malzemeyle yapıldığını bilin. "Bu kadar malzeme nasıl bulunur" diye de düşünmeyin. İçine koyduğunuz malzemeler, koyma sırası, malzemelerin dirliği ve sonrasında süzülüp süzülmediği gibi pek çok etken hesaba katıldığında kendinize özgü ideal aşurenizi yaratabilirsiniz.

Benim aşurelere koyduğumun gördüğüm 51 malzeme şöyle: 1. Buğday 2. Fasulye 3. Nohut 4. Bakla 5. Piriç 6. Mısır 7. Kırmızı mercimek 8. Kuru incir 9. Kuru kayısı 10. Kuru dut 11. Kuş üzümü 12. Kuru üzüm çeşitleri 13. Gün Kuru 14. Hurma 15. Yabanmersini 16. Antepfıstığı 17. Fındık 18. Çamfıstığı 19. Yerfıstığı 20. Ceviz 21. Badem / Badem sütü 22. Kabak çekirdeği 23. Ayçekirdeği 24. Gül suyu 25. Çiçek suyu 26. Tuz 27. Şeker 28. Bal 29. Pekmez 30. Su 31. Süt 32. Nar 33. Ayva / Tülbentte ayva çekirdekleri 34. Elma 35. Portakal kabuğu 36. Limon kabuğu 37. Mandalina 38. Kestane 39. Çörekotu 40. Susam 41. Keten tohumu 42. Haşhaş tohumu 43. Kenevir 44. Karanfil 45. Tarçın 46. Safran 47. Muskat 48. Misk 49. Zerdeçal 50. Zencefil 51. Sakız

SANILDIĞI KADAR MEŞAKKATLİ DEĞİL

Aşüre için gerekli malzemeler: 200 gr buğday, 50 gr fasulye, 50 gr nohut, 400 gr tozşeker, 5 kuru kayısı, 5 gün kuru, 7 inçir, 2 avuç ceviz, 2 avuç çiğ badem, 2 avuç kuş üzümü, 1 avuç iri taneli beyaz üzüm, 4 adet karanfil, 1 çubuk tarçın, yarım çay bardağı portakal çiçeği suyu, 1 portakal kabuğu rendesi, 1 çay bardağı süt. Üzeri için nar ve antepfıstığı.

Mümkünse bir gece evvelden buğday, fasulye ve nohutu ayrı ayrı suda ıslatın. Ertesi gün sabahın ızdımları ıslatın. Siz aşurenizi yapmaya başlayınca kadar suyun içinde kalsınlar. Buğdayınızı üstüne 5 su bardağı su koyup haşlayın. Fasulye ve nohutu kaplayacak kadar su ekleyip üstünü kapatın. Buğday ne kadar kısıp ve yavaş ateşte pişerse, kıvamı o kadar açılıp helmelenektir. Bu sebepten vaktinize göre ateşi ayarlayın. Pişerken oluşan köpükleri kevgirle alın. Nohutlar haşlanınca kabuklarını soyun.

Orta ateşte buğdayın açılması iki buçuk üç saat alır. Sonra buğdayın üstüne fasulye ve nohutu ekleyip bir süre birlikte kaynatın. Bu sırada karanfilin kafasını parmağınızla ezip ekleyin. Tanelerin ağza gelmesini istemeyeniz çubukları tülbent içinde atın. Ben şahsen tülbentsiz atmakta hiçbir sıkıntı görmüyorum.

ASIL MEYVELİSİ MAKBU

Daha sonra fındık, soymuş iç badem ve fıstıkların yarısını koyup karıştırın. Karanfil de ekleyip bir süre daha kıvamlanmasını sağlayın. Ben bu aşamada kuru meyvaları aşurenin içerisine ufak parçalara ayırıp ekliyorum.

Suda beklettiğiniz üzümün suyunu döküp, sudan geçirecek ekleyin. Bu tabii ki rengini biraz koyulaştırıyor ve beyaz makbulmüş gibi yaygın bir inanç var. Oysa meyve aşurenin tadını artırdığı için ben buna pek katılmıyorum.

Meyveleri şekerden önce ekleyip bu şekilde en az 7-8 dakika daha pişiriyorum. Ardından tarçın çubuğunu ekleyip



büyüsünü ortaya çıkarması için biraz izin veriyorum. Bir portakalın kabuklarını ince rendeleyin. Turuncu kabuğun altındaki beyaz katman acılaştırıldığı için girmedikten emin olun. Son olarak şekerini ve finalde de portakal çiçeği suyunu ekleyin. Bambaşka bir boyuta götürecek aşureyi.

Gül suyu da ekleyebilirsiniz ancak gül tadı kolaylıkla diğer tatları bastırarak güçte oluğu için tercih etmiyorum. Bu sırada şeker kıvamına bakın. Soğuduktan tatlılığı epey azalır, bunu hesaba katarak kararınızı verin. Ayrıca aşureyi kaplara bölerken kepçenizi altlara daldırın, ki son servisler dibine çökmüş ve az sulu malzemeler kalsın. Üstünü ister kuru meyvelerle isterseniz, nar ve antep fıstığıyla süsleyin.